

⑫ 公開特許公報(A)

昭61-108323

⑤ Int.Cl.⁴A 21 C 13/00
9/02

識別記号

庁内整理番号

7236-4B
7236-4B

④ 公開 昭和61年(1986)5月27日

審査請求 未請求 発明の数 1 (全2頁)

⑥ 発明の名称 麺帯の熟成装置

⑦ 特 願 昭59-229026

⑧ 出 願 昭59(1984)11月1日

⑨ 発 明 者 植 村 元 昭 大阪市大淀区中津4丁目7番3号

⑩ 出 願 人 株式会社 寿し大半 大阪市大淀区中津4丁目7番3号

明 細 書

1、発明の名称

麺帯の熟成装置

2、特許請求の範囲

動力によって駆動され、且つ輪円状に形成して成るチェーンに多数の麺棒・・を適宜間隔を隔てて一定方向に移動回転すべく各架設し平坦ベルト状に形成すると共に該回転ベルトを外被せる機筐内に殺菌、加湿、空調等の装置を各配置せしめたことを特徴とする麺帯の熟成装置。

3、発明の詳細な説明

本発明はうどんの生地である麺帯を自動的に加湿、空調、殺菌を行なわしめ乍ら混練から熟成までの作業を一連工程のもとで全くの無人化全自動的方式とした麺帯の熟成装置に関する。通常、そば、うどん等の麺類を製造する場合、適当煉度に混練したうどん生地を一定の時間室内にて熟成しなければならない。その方法として先ず混練せるうどん生地を卓台上にて偏平餅

状に押広して麺帯に加工し、而る後に該麺帯を数本の麺棒に捲回吊垂しこれを一定時間放置し熟成する方法が行なわれている。

而るに斯かる方法は麺棒に吊垂せる麺帯をその吊垂状体にて数分間、若しくは数時間懸架放置し熟成するがために該熟成中に麺面に雑菌等の異物が付着し非常に不衛生的であると共に特に熟成する懸架面積に相当のスペースを必要とし而も連続的加工が不可能にて量産が困難であるのみならず数人の人手をも要しなくてはならない等の欠点があった。

本発明は叙上の欠点を解決せしめんとするものであって前記作業を全く人手を要することなく全自動的とし、衛生的な加工麺帯を求めようとするをその主な目的としているものであって動力によって駆動され、且つ輪円状に形成して成るチェーンに多数の麺棒・・を適宜間隔を隔てて一定方向に移動回転すべく各架設し平坦ベルト状に形成すると共に該回転ベルトを外被せる機筐内に殺菌、加湿、空調等の装置を各配置せ

しめたことを特徴とする麵帯の熟成装置。を提供しようとするものである。

以下、本発明の実施の態様を例示図に付いて説明すると、

(1)は混練装置にてうどん素地を粉体より適当な塊度の餅状に混練し、ローラ(2)間を通過圧延させて適当巾の麵帯Aに加工し乍ら案内ベルト(2')に移送する。

熟成装置は多数の麵棒(4)・・をチェーン(5)と軌条(6)間に一定間隔毎に掛架配設し、チェーン(5)の駆動によつて該麵棒(4)が一定方向(矢印)に順次に回転すべく無端平面のベルト状に構成されその全体が機筐(3)にて外装包被されている。また該機筐(3)内部には加湿、空調装置(7)およびオゾン発生等の殺菌灯(8)が適宜箇処に配置されている。

なお、図示中符号(9)および(10)は麵帯の送出口ホッパー、(11)は移送ベルトを示す。

本発明に係る麵帯の熟成装置は、前記の如く機筐(3)内において加湿、空調装置(7)、殺菌灯(8)

を各配置し、平面状に移動回転する数本の麵棒(4)・・にて構成されているものであって、先ず混練装置(1)にて適宜混練せるうどん素地を帯状体、即ち麵帯Aに加工し該麵帯Aを案内ベルト(2')にて熟成装置の送出口ホッパー(9)に移送する。熟成装置の麵棒(4)はチェーン(5)の駆動に伴つて一定方向(矢印)に回転しているがために前記送出された麵帯Aは各麵棒(4)・・に点線で示す如く順次に垂架掛止され乍ら平面的に移動回転する。

斯くして一巡せる麵帯Aは送出口ホッパー(10)より引上げられ移送ベルト(11)によつて切断機(12)側に移送されてうどん形状に加工が行なわれるのである。

以上の如く、本発明は多数の麵棒(4)に掛架された麵帯Aが該麵棒(4)の平面回転による移送時間によつて適当に熟成し、而も該移送中において自動的に加湿殺菌等の一連工程が機筐内にて行なわれるがためにきわめて衛生的であり、人手も必要とすることなく、室内所要面が大巾に

節減でき得る等種々の利点を併せ有するものである。

また本発明は他の熟成、乾燥機としても汎く利用でき得ることは謂うまでもない。

4、図面の簡単な説明

図面は本発明に係る麵帯の熟成装置の一実施例を示すもので、第1図は平面図、第2図は側面図である。

符号の説明

- (1)混練装置、(3)機筐、(4)麵棒、(5)チェーン、
(7)加湿、空調装置、(8)殺菌灯
A、麵帯

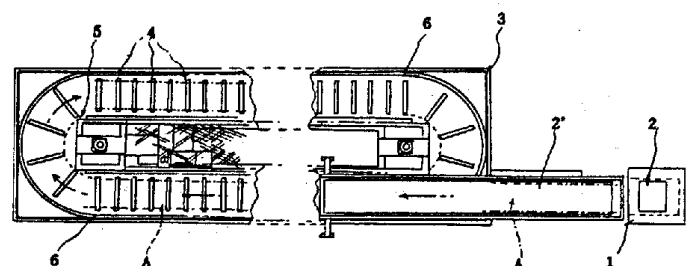
特許出願人

株式会社 寿 し 大 半

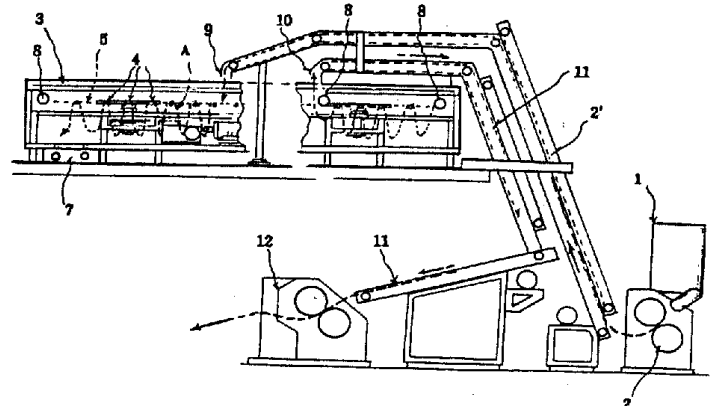
代表者 植 村 元 昭



第 1 図



第 2 図



DERWENT-ACC-NO: 1986-174117

DERWENT-WEEK: 198627

COPYRIGHT 2009 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Vermicelli maturing appts. of endlessly circulating horizontal rods within closed frame with humidifying air conditioner, ozone generator and sterilising lamp

PATENT-ASSIGNEE: SUSHI DAIHAN KK[SUSHN]

PRIORITY-DATA: 1984JP-229026 (November 1, 1984)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE
JP 61108323 A	May 27, 1986	JA

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO	APPL-DATE
JP 61108323A	N/A	1984JP-229026	November 1, 1984

INT-CL-CURRENT:

TYPE	IPC DATE
CIPP	A21C9/02 20060101
CIPS	A21C13/00 20060101

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 61108323 A

BASIC-ABSTRACT:

Dough for vermicelli (e.g. such as Japanese noodle) generated in kneader (1) is rolled into belt (A) by rollers (2), and is carried by conveyor-belt (2'), and is fed into maturing-appts., formed by circulating horizontally many rods (4) arranged endlessly between endless-chain (5) and guide-rail (6) at equal intervals in closed frame (3) with humidifying-air-conditioner (7) and ozone-generator with sterilising-lamp (8). Such dough-belt for vermicelli is hung on those rods in order while fed, circulated and matured.

USE/ADVANTAGE - Dough-belt for vermicelli is matured continuously while humidified and sterilised.

TITLE-TERMS: VERMICELLI MATURE APPARATUS ENDLESS
CIRCULATE HORIZONTAL ROD CLOSE FRAME
HUMIDIFY AIR CONDITION OZONE
GENERATOR STERILE LAMP

DERWENT-CLASS: D11

CPI-CODES: D01-B02E;

UNLINKED-DERWENT-REGISTRY-NUMBERS: ; 1887U

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: 1986-074988